

FEATURES OF YOUR STAND MIXER

A. ATTACHMENT EJECT BUTTON – The eject button, located on the top of the handle, releases the beaters, dough hooks or whisks for easy cleaning.

B. DUAL-MOTOR 3-WAY BEATING ACTION – Patent pending dual-motor design enables one motor to drive the beaters, each turning in opposite directions, and a second motor to drive the bowl. This new technology results in more powerful and thorough mixing.

C. VARIABLE BOWL SPEED – The bowl speed increases and decreases automatically as the beater speed is increased and decreased.

D. OFF-CENTER HEAD AND BEATERS – The head of the MIXMASTER® Stand Mixer and beaters are positioned off-center to the bowl to make it easier to add ingredients during mixing.

E. TILT BACK LOCKING HEAD – The head of the MIXMASTER® Stand Mixer tilts back and locks securely into position to allow easy removal of mixing bowls and attachments. Adjust lever to left if using the 2.0 quart bowl (Model 2505 only).

F. BOWL SELECTOR – Slide the lever to the right when using the bowl supplied with your Heritage Mixer.

G. STAINLESS STEEL DOUGH HOOKS – Heavy-duty dough hooks take the hard work out of kneading dough and other heavy mixtures.

H. STAINLESS STEEL "V-GROOVE" BEATERS – Heavy-duty "V-groove" beaters for creaming butter and sugar, plus mixing heavy cake mixes.

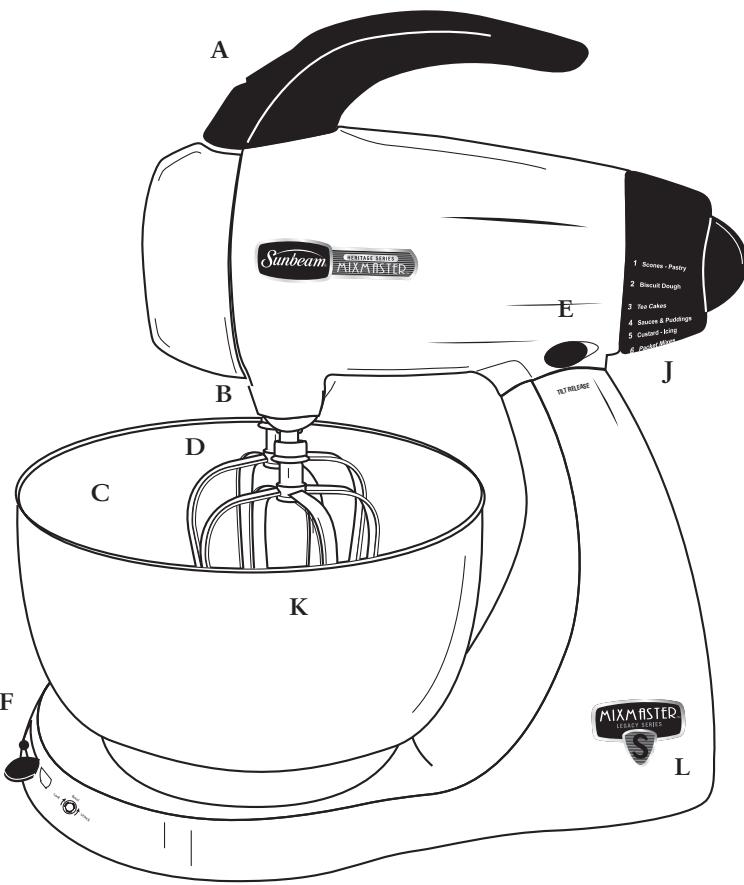
I. STAINLESS STEEL WIRE WHISKS – For whisking cream, egg whites, light batters and cake mixes.

J. 12 VARIABLE SPEEDS – The combination of 12 variable speeds and a powerful torque control motor in the mixer head ensures superior mixing control and maintains speed regardless of the mixing load.

K. POLISHED STAINLESS STEEL MIXING BOWL – Your Heritage Mixer comes with a large 4.6 quart mixing bowl, ideal for mixing large or small quantities. For questions about accessories, please call 800-458-8407.

L. DIE-CAST METAL BODY – The heavy-duty, die-cast metal body combined with non-slip rubber feet keep the MIXMASTER® Stand Mixer stable during operation.

M. 2.0 QUART BOWL – For mixing small quantities. (Model 2505 only)



CARACTERÍSTICAS DE SU BATIDORA

A. BOTÓN DE EXPULSIÓN – El botón de expulsión localizado en la parte superior del asa libera los batidores, ganchos para amasar o escobillas para una fácil limpieza.

B. ACCIÓN DE 3 FORMAS DE BATIDO DE DOS MOTORES – El diseño de dos motores pendiente de patente permite que un motor accione los batidores, cada uno en sentido opuesto, y un segundo motor accione el tazón. Esta tecnología nueva produce un mezclado más potente y completo.

C. VELOCIDAD VARIABLE DEL TAZÓN – La velocidad del tazón aumenta y disminuye automáticamente a medida que se incrementa o disminuye la velocidad de los batidores.

D. CABEZAL Y BATIDORES DESCENTRADOS – El cabezal de la Batidora MIXMASTER® y los batidores están descentrados respecto del tazón para facilitar el agregado de ingredientes durante el mezclado.

E. CABEZAL FIJO E INCLINADO HACIA ATRÁS – El cabezal de la Batidora MIXMASTER® se inclina hacia atrás se fija firmemente en posición para un fácil retiro de los tazones y accesorios de mezclado.

F. SELECTOR DE TAZÓN – Deslice la palanca hacia la derecha cuando use el tazón suministrado con su Heritage Mixer.

G. GANCHOS PARA AMASAR DE ACERO INOXIDABLE – Ganchos para amasar masa espesa que hacen por usted el trabajo de moldear masa y demás mezclas pesadas.

H. BATIDORES EN "V" DE ACERO INOXIDABLE – Batidores en "V" de servicio pesado para batir mantequilla y azúcar a punto crema y para mezclar bizcochuelos pesados.

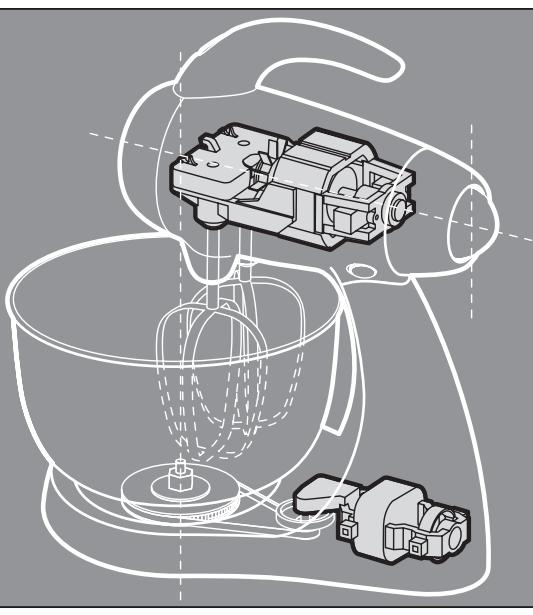
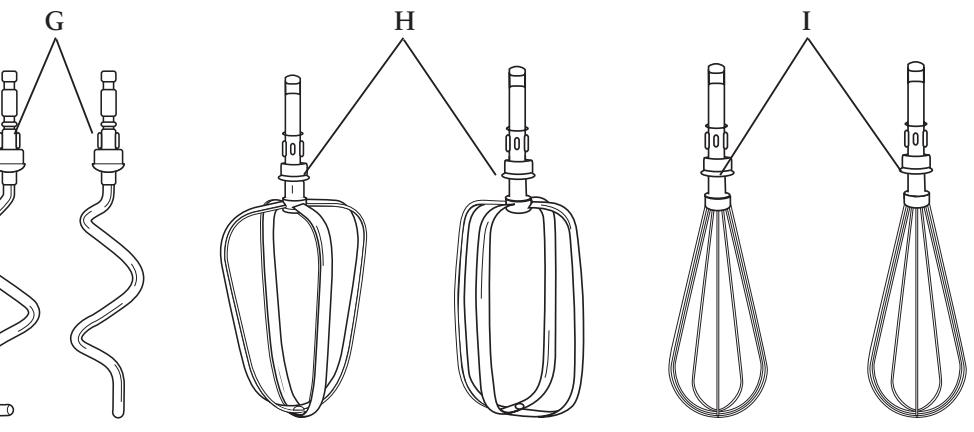
I. ESCOBILLAS DE ALAMBRE DE ACERO INOXIDABLE – Para batir crema, yemas, pastas suaves y mezclas de bizcocho.

J. 12 VELOCIDADES VARIABLES – La combinación de 12 velocidades variables y un potente motor de control de velocidad en el cabezal del mezclador garantizan un control superior de mezclado y mantienen la velocidad, independientemente de la carga de la mezcla.

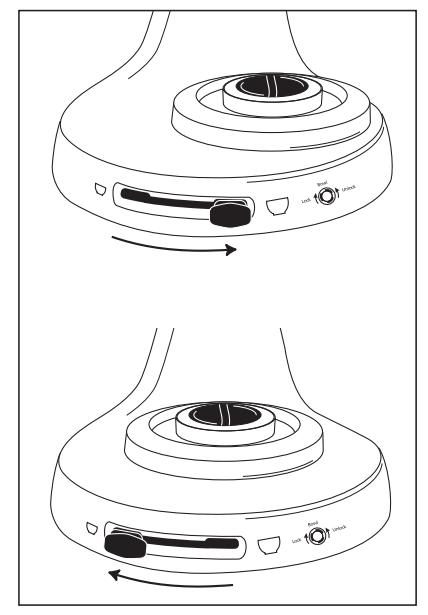
K. TAZÓN DE MEZCLAR DE ACERO INOXIDABLE PULIDO – Su Heritage Mixer viene con un tazón para mezclar de 4.6 cuartos de galón (4.3 litros) ideal para mezclar cantidades grandes o pequeñas. Para consultas acerca de los accesorios, por favor llame al 800-458-8407.

L. CARCASA DE METAL FUNDIDO – El cuerpo de metal fundido de servicio pesado, en combinación con las patas de goma antideslizantes, mantienen a la Batidora MIXMASTER® fija durante la operación.

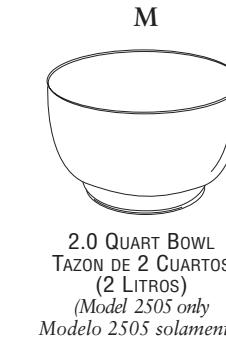
M. TAZÓN DE 2 CUARTOS – Para mezclar cantidades pequeñas. (Modelo 2505 solamente)



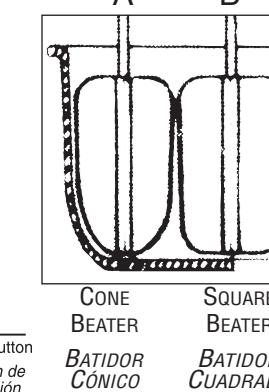
FIGURE/FIGURA 1



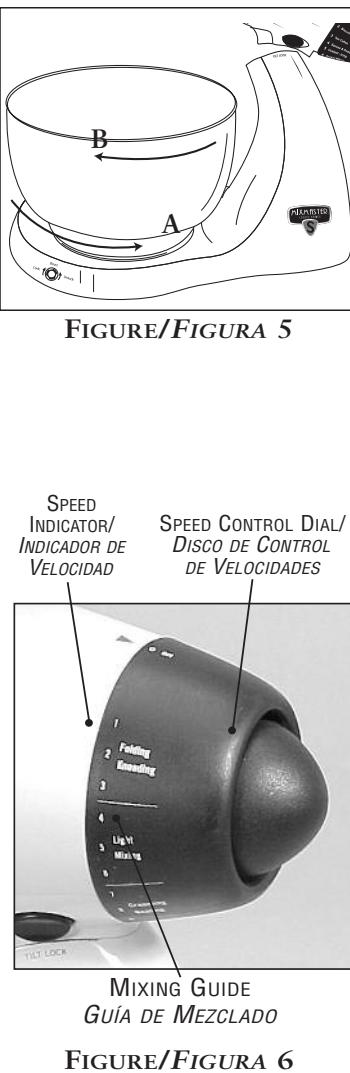
FIGURE/FIGURA 2



2.0 QUART BOWL
TAZÓN DE 2 CUARTOS
(2 Litros)
(Modelo 2505 only)
Modelo 2505 solamente



FIGURE/FIGURA 4



FIGURE/FIGURA 6

PREPARATION

ADDING THE MIXING BOWL

Sunbeam launched its 3-way beating action technology in the 1930s, which revolutionized mixing at the turn of a dial. The beaters spin in opposing directions while the bowl spins counterclockwise for a powerful and thorough 3-way beating action. (See Figure 1)

Our latest innovation of this historic 3-way beating action is the introduction of an additional motor. One motor is located in the head of the Stand Mixer. This drives the individual beaters, each turning in opposite directions. The second motor is located in the base of the neck of the MIXMASTER® Stand Mixer and drives the turntable, rotating the bowl against the direction of the outside beater. The speed of the bowl rotation is automatically calibrated to the mixing speed selected. Therefore as the mixing speed increases so does the speed of the bowl, and as the mixing speed is decreased, the bowl speed also slows. These actions combine to ensure more powerful and thorough mixing. This dual motor design is patent pending.

PREPARING THE STAND MIXER FOR USE

Before preparing the mixer for use, be sure the speed control dial is in the OFF position and the electric cord is unplugged. Be sure to wash bowls and attachments before initial use.

ADJUSTING THE TURNTABLE

The turntable must be adjusted depending upon which bowl size is being used (see "Adding the Mixing Bowl"). To adjust, press down on the Turntable Bowl Selector Switch and slide switch to the proper icon. (See Figure 2)

RAISING AND LOWERING THE MIXING HEAD

Press the tilt release button, located at the top of the neck of the Stand Mixer. While the button is depressed, hold the handle (1) and ease the head of the Stand Mixer back. The MIXMASTER® head will lock into this tilt position (2). To lower the mixing head, press the tilt release button. While the button is depressed, hold the handle (2) and ease the head of the Stand Mixer down (1). A "click" sound will indicate when the mixer head has locked into position. (See Figure 3)

INSTALLING THE ATTACHMENTS

(Beaters, Wire Whisks or Dough hooks)

Select the pair of attachments best suited for your mixing job. (See Mixing Guide for recommendations). Take the attachment that has a red colored band around the top – illustrated as attachment (A). Insert attachment (A) into the socket on the side of the mixer nearest the side of the bowl. The socket is identified by a red dot beside it.

Take the other attachment that has a white colored band around the top – illustrated as attachment (B). Insert attachment (B) into the socket nearest the center of the bowl. (See Figure 4)

NOTE: Be sure both attachments click firmly in place. You may need to twist the beater attachment slightly to engage it in position prior to pushing it in place.

OPERATING INSTRUCTIONS

ABOUT THE SPEED CONTROL DIAL

The speed control dial is used for turning the mixer ON and OFF and for selecting its 12 mixing speeds. (See Figure 6)

Rotate the speed control dial in a clockwise direction to increase mixing speed, and in a counterclockwise direction to decrease mixing speed.

As you rotate the speed control dial, notice that a numbered speed is aligned with the indicator on top of the mixer head. This numbered speed indicates the speed at which the mixer is operating.

Rotate the speed control dial until the indicator is opposite the numbered speed you wish to use.

Hint: During normal operation, the mixer may automatically adjust speeds as the consistency changes of your dough or mixture; This is for optimum performance. It is not recommended to operate the mixer without contents in the bowl.

MIXING GUIDE

Please keep in mind that the various mixing tasks and related speeds listed in the following table may vary slightly from recipe to recipe.

For most recipes, it is better to begin your mixing on a slower speed until the ingredients begin combining, then move to the appropriate speed range for the particular task.

When mixing larger quantities you may need to increase the Stand Mixer speed due to the amount of mixing required and the larger load on the machine.

When building up a recipe that requires the addition of dry ingredients, such as flour, slow the speed down while these ingredients are being added to avoid a snow storm effect. Once the extra ingredients begin combining, slowly increase to the appropriate speed for the particular mixing task.

SPEED SETTING RANGE	MIXING TASK	RECOMMENDED ACCESSORY
LOW 1-3	FOLDING & KNEADING Folding Kneading- Doughs (pastry, bread, scones, etc.)	Standard Beaters Dough Hooks
MEDIUM 4-6	LIGHT MIXING Kneading- Heavy Doughs (large quantities) Beating- Packaged Mixes Beating- creaming sugar and butter	Standard Beaters Dough Hooks
HIGH 7-9	CREAMING & BEATING Whisking- Light Batters Beating- Cake Mixes, Heavy Batters, Icings, etc.	Wire Whisks Standard Beaters
VERY HIGH 10-12	WHIPPING & AERATING Whisking- Egg Whites, Cream, etc.	Wire Whisks

TORTA CAPUCHINO DE NARANJA

2 cuadros (1 onza, cada uno) de chocolate dulce para hornear
1 cdt. (5 ml) bicarbonato de soda
1 taza (250 ml) de margarina o mantequilla blanda
1 cdta. (5 ml) de vainilla
1/4 taza (50 ml) mezcla de café instantáneo capuchino con sabor a naranja

Precalente el horno a 375°F (190°C). Engrase suavemente y enharine los moldes para tortas de 9 pulg. (23 cm).

Caliente el chocolate y el agua a calor bajo. Revuelva suavemente y enharine los moldes para torta de 9 pulg. (23 cm).

Revuelva la mezcla de café y cáscara de naranja. Deje aparte para permitir que la mezcla se enfrie levemente.

Mezcle la harina, bicarbonato de sodio y sal; aparte la mezcla. En el tazón de mezclado grande, bata margarina y azúcar a velocidad media hasta obtener una mezcla espumosa. Incorpore las yemas de huevo, de a una por vez, batiendo bien después de cada agregado. Agregue la mezcla de chocolate y vainilla. Incorpore a la mezcla la harina de 1/2 taza por vez, alternativamente con la leche cortada, batiendo hasta obtener una mezcla suave después de cada agregado. En el tazón de mezclado pequeño, bata las claras de huevo a alta velocidad hasta que se formen picos duros, vierta por pliegues en la pasta. Vierta una cantidad uniforme de pasta en los 2 moldes.

Hornee durante 30 minutos o hasta que se comprima la parte superior al tacto suave. Deje enfriar 12 minutos.

Desmolde en una rejilla y deje secar completamente. Llene las capas y espolvoree con escurrido de apuchino naranja.

Rinde 12 Porciones

TORTA DE QUESO MOCA

2 tazas (500 ml) de crema batida enérgicamente
1/3 taza (75 ml) de mantequilla blanda
1/3 taza (75 ml) licor de café
2 cdta. (10 ml) de esencia de vainilla
2 tazas (500 ml) de trozos de chocolate semiamargo
2 paquetes (8 onzas c/u) de queso crema, bland

Derrita el chocolate en un horno microondas o hervidor doble. En el tazón de mezclado pequeño, bata la crema a muy alta velocidad hasta que se formen picos suaves, deje aparte. En el tazón de mezclado grande, bata la mantequilla y el queso crema hasta obtener una mezcla suave y cremosa. Agregue el licor de café, la vainilla y el chocolate derretido. Vierta en pliegues la crema batida enérgicamente en la mezcla de chocolate, a baja velocidad. Vierta en la corteza (Ver la Receta de Galletitas de Chocolate). Enfrié durante 8 horas.

Rinde 10 a 12 Porciones

CORTEZA DE GALLETTAS DE CHOCOLATE

1-1/2 tazas (375 ml) de galletitas de chocolate, finamente procesadas
1/4 taza (50 ml) de mantequilla derretida
1/2 cdta. (2 ml) de canela

Coloque todos los ingredientes en el tazón de mezclado pequeño. Mezcle bien. Golpee la mezcla contra el fondo y lados de una budinera de 9 pulg. (23 cm). Enfrié en horno 10 minutos a 350°F (180°C); deje enfriar antes de rellenar.

Rinde una Corteza de 9 Pulg. (23 cm)

CUBIERTA DE CREMA DE MANTEQUILLA

3 tazas (750 ml) de azúcar impalpable
3-4 Cu. (45-60 ml) de leche
1/2 taza (125 ml) de mantequilla o margarina
1 cdta. (5 ml) de esencia de vainilla blanda

Coloque todos los ingredientes en el tazón de mezclado pequeño. Mezcle a poca velocidad para unir los ingredientes. Aumente la velocidad hasta media; continúe mezclando hasta obtener una pasta esponjosa.

Rinde para Dos Cubiertas de dos Capas de 8 a 9 pulg. (20-23 cm)

CUBIERTA DE CHOCOLATE AMARGO-DULCE

2 cuadros (1 onza cada uno) de chocolate dulce en pequeños trozos
2 tazas (500 ml) de azúcar impalpable

Coloque todos los ingredientes en el tazón de mezclado pequeño. Mezcle a poca velocidad para unir los ingredientes. Aumente la velocidad hasta media; continúe mezclando hasta obtener una pasta suave. Si la cubierta es demasiado espesa, agregue un poco de leche.

Rinde Aproximadamente 1 Taza (250 ml)

CUBIERTA DE QUESO CREMA

1 paquete (8 onzas) de queso crema, a temperatura ambiente
1 1/3 tazas (325 ml) de azúcar impalpable
1 Cu. (15 ml) de crema suave o mitad y mitad

Coloque todos los ingredientes en el tazón de mezclado pequeño. Mezcle a poca velocidad para unir los ingredientes. Aumente la velocidad hasta alta; continúe mezclando hasta obtener una pasta suave y consistente.

Rinde para una Cubierta de Torta de 13 x 9 pulg. (33-23 cm)

CUBIERTA DE CAPUCHINO DE NARANJA

1/2 taza (125 ml) de margarina o mantequilla
8 tazas (2000 ml) de azúcar impalpable
1 Cu. (15 ml) de café

Coloque todos los ingredientes en el tazón de mezclado grande. Revuelva la mezcla de azúcar impalpable, leche, jugo de naranja y chocolate en el tazón de mezclado grande y bata a velocidad media hasta que quede suave y espumoso.

Rende 12 Porciones

PREPARACIÓN

CÓMO AGREGAR EL TAZÓN DE MEZCLADO

Asegúrese de que tiene la selección de tazón (bowl selection) en la posición correcta. Haga girar suavemente el tazón en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que encaje en posición o quede pleno (A). Despues, hágalo girar en sentido de las agujas del reloj para tratarlo en posición (B). El tazón debe quedar firme sin movimientos.

NOTA: JAMÁS use los tazones de mezclado en un horno convencional, horno a microondas, sobre el hornillo o cualquier otra superficie caliente. No use la batidora con tazones de mezclado astillados o rasgados.

INSTRUCCIONES OPERATIVAS

ACERCA DEL DIAL DE CONTROL DE VELOCIDADES

El disco de control de velocidades se utiliza para encender (ON) y apagar (OFF) la batidora y para seleccionar las 12 velocidades de mezclado. (Vea Figura 6)

Haga girar el disco de control de velocidades en sentido de las agujas del reloj para aumentar la velocidad de mezclado y en sentido contrario de las agujas del reloj para disminuir la velocidad.

A medida que gire el disco de control de velocidades, observará que un valor de velocidad queda alineado con el indicador que se encuentra sobre el cabezal de mezclado. Este valor indica la velocidad a la cual opera la batidora.

Gire el disco de control de velocidades hasta que el indicador quede opuesto al valor de velocidad que deseas usar.